











Menus du 19 au 23 Novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Portugal	VENDREDI Portugal
 Salade de maïs	Salade piémontaise	Salade hollandaise (carottes, chou blanc, scarole, céleri)	Trio de crudité (navets , carottes orange et jaune, ail , basilic, épices à paëlla , huile d'olives)	Accras de morue
Galopin de boeuf mironton	 Quenelles nature à la tomate	Cordon bleu	 Brandade de poisson	 Poulet rôti aux olives
Courgettes et Blé	 Petits pois carottes	Haricots verts persillés		Riz portugais (riz, ail, oignons, tomate, thym, carottes râpées)
 Fourme d'Ambert	 Tomme	 Emmental	Yaourt nature sucré	Bûchette mi chèvre
Fruits (pommes) 	 Poire au sirop	Eclair chocolat	Gâteau Portugais (amande, citron)	Fruit (orange)



Produit bio

Label Rouge



Viande du Terroir Lorrain

Fromage AOP



Viande de France

Race à viande



Produit local

Pêche issu du développement durable



elior 